

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Burrata all' arancia vasetto "LA DARIA" 6X125grs		**Revisión:** 31/07/2020 **Fecha:** 28/04/2017
Dirección de producción	Via Nemesiano zona PIP 76123 ANDRIA (BT)	**Sello de salubridad** IT N7Q2Y CE
INGREDIENTES:	**Leche** de vaca, cuajo, sal, **nata** uht (35%), cáscara de naranja, ácido **láctico.** Origen de la leche: País de la UE	**REF SPIGA:** DAR126
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: La burrata de naranja es una preparación láctea que se presenta en una bolsa de pasta hilada suave y fresca que contiene un relleno cremoso en su interior de hebras de queso fresco con pasta hilada, crema de piel naranja. Presentado en tarrinas de 125 g		**Proveedor** 00049

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM		Máximo
Salmonella	cfu/25g		Ausente
Listeria m.	cfu/25g		Ausente
E.Coli	cfu/g		<100
Coag.Termi. + Aurei	cfu/g		<100

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetro		Normal
PH		6-6,20

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Lisa, uniforme, brillante
Sabor: Dulce
Olor: Agradable y fresco
Consistencia: Textura suave y ligeramente elástica
Color: Blanco nieve

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	846
	kcal	204
Proteínas	g	9,9
Grasas	g	18
de las cuales saturadas	g	9,3
Sal	g	0,31
Carbohidratos	g	0,7
de los cuales azúcares:	g	0,5

DATOS EN EL PRODUCTO





DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	18 días desde producción
Código EAN 13	8032644502468
Código EAN 14	08032644502468
Unidades por caja	6
Medidas del producto	67x95mm
Medidas de la caja	77x203x303mm
Cajas por palet	260
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	125 gr.
Peso bruto unidad	215 gr.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío máx. 4ºC
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	■ Si	☐ No
2.- Huevos o derivados	☐ Si	■ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	■ No
Trigo	☐ Si	■ No
Centeno	☐ Si	■ No
Kamut	☐ Si	■ No
Avena	☐ Si	■ No
Cebada	☐ Si	■ No
Espelta	☐ Si	■ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Si	■ No
5.- Pescado o derivados	☐ Si	■ No
6.- Cacahuetes o derivados	☐ Si	■ No
7.- Soja o derivados	☐ Si	■ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	■ No
Almendras	☐ Si	■ No
Avellana	☐ Si	■ No
Nuez	☐ Si	■ No
Anacardo	☐ Si	■ No
Nuez Pecana	☐ Si	■ No
Nuez de Brasil	☐ Si	■ No
Pistacho	☐ Si	■ No
Nuez de macadamia	☐ Si	■ No
9.- Apio o derivados	☐ Si	■ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Si	■ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Si	■ No
12.- Lupino o derivados	☐ Si	■ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐ Si	■ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Si	■ No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si	■ No
En caso afirmativo, especificar		

Lipasa

Microbial	☐
Animal	☐
No se usa	■

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	■ Si	☐ No
2.- Colorantes (E100-E180)	☐ Si	■ No
3.- Conservantes	■ Si	☐ No
4.- Colorantes Azo	☐ Si	■ No
5.- Colorantes artificiales	☐ Si	■ No
6.- Conservantes (E200-E297)	☐ Si	■ No
7.- Aromas	☐ Si	■ No
8.- Aromas artificiales	☐ Si	■ No
9.- Edulcorantes artificiales	☐ Si	■ No
10.- Aspartamo (E951)	☐ Si	■ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	☐ Si	■ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	☐ Si	■ No
13.- Glutamato	☐ Si	■ No
14.- Levadura (añadido)	☐ Si	■ No
15.- Maíz o derivados del maíz	☐ Si	■ No
Este producto es adecuado para:		
Veganos	☐ Si	■ No
Celíacos (sin gluten)	■ Si	☐ No
Vegetariano lácteo	■ Si	☐ No
GMO		
Es el producto non-GMO	■ Si	☐ No
Se puede producir como:		
Kosher	☐ Si	■ No
Super Kosher	☐ Si	■ No
Halal	☐ Si	■ No
Frutos secos		
¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	☐ Si	■ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	☐ Si	■ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	☐ Si	■ No
En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue >Tipo de nuez o semilla de sésamo >Estado de la nuez, semilla o aceite >Estado de los ingredientes o del procesado >Indica si es posible contaminación de nuez o frutos		